



Gastón Acurio, chef planétaire

SUCCÈS Il gère 50 restaurants dans le monde, écrit des livres et anime des émissions de télévision. Cet ambassadeur de la cuisine péruvienne vient aussi de signer la carte de la brasserie La Gare, qui rouvre ses portes à Paris.



Alyette Debray-Mauduy
adebray@lefigaro.fr

Il aurait pu se contenter d'exercer ses talents dans son restaurant à Lima et d'être régulièrement récompensé par les guides culinaires. Mais Gastón Acurio s'est investi d'une mission. Celle de faire rayonner la gastronomie péruvienne à travers le monde, « une cuisine d'une incroyable richesse, précise-t-il, qui s'est nourrie d'un métissage culturel issu de l'immigration, à la fois chinoise, japonaise, espagnole, arabe ». Pour cela, ce chef péruvien n'a pas prêché la bonne parole mais a multiplié les marques et les ouvertures de restaurants. Astrid y Gastón, Tanta, La Mar, Panchita... Sa galaxie compte aujourd'hui une bonne cinquantaine d'adresses à Miami, San Francisco, Madrid, Barcelone, au Qatar, à Genève et bientôt à New York.

À Paris, trois ans après *Manko*, il vient de signer la carte de La Gare, l'incontournable brasserie du XVI^e arrondissement récemment reprise par son ami Benjamin Patou (Moma Group). Dans un décor exotique, imaginé par l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez, Acurio revisite une cuisine du monde. « *Métissée* », se plaît-il à dire. Le lieu s'articule maintenant autour d'une rôtisserie et de plusieurs kiosques, chacun dédié à une spécialité. Quelques jours avant sa réouverture, le chef est de passage à Paris pour goûter les plats qui seront à la carte. Les raviolis aux crevettes et au piment pas-

sent le test avec succès. Mais les *croquetas* au poulet se font recaler. « *Trop de viande et pas assez de béchamel* », assène-t-il en espagnol à ses équipes - à chaque fois qu'il lance un concept, sa recette est la même, il dépêche sur place une brigade de huit cuisiniers, formés par ses soins. Entre deux dégustations, il s'escrime à parler son meilleur français pour évoquer avec nous son épopée culinaire. « *Gastón a tout simplement inventé la gastronomie péruvienne - la "nouvelle cuisine andine" pour reprendre son expression favorite. Il en est le porte-parole convaincu et convaincant* », estime son ami Alain Ducasse qui fut l'un des premiers à être séduits par son dynamisme.

Études de droit

Aujourd'hui, il est bel et bien l'ambassadeur de la cuisine péruvienne dans le monde et n'est pas sans lien avec le fait que l'emblématique *ceviche* soit maintenant servi sur toutes les tables. « *Ma mission, je l'ai accomplie* », nous lâche-t-il. Comme un soupir de soulagement. Comme s'il se sentait libéré d'une pression. Sans doute celle de son père, ancien ministre, qui rêvait de voir son unique fils - cadet de cinq enfants... dont quatre filles - marcher sur ses pas. Le destin de Gastón semblait donc tout tracé : des études de droit, une carrière d'avocat et de politicien. Mais depuis qu'il a été en âge de marcher, il n'a eu qu'une passion et a passé ses journées dans la cuisine de la grande maison

Bio EXPRESS

1967

Naissance à Lima (Pérou).

1993

Étudie au Cordon Bleu à Paris.

1994

Ouvre Astrid y Gastón à Lima.

2003

Crée l'émission « *Aventura Culinaria* » pour la télévision péruvienne.

2016

Ouvre *Manko*, son premier restaurant parisien.

2019

Supervise une deuxième adresse à Paris, La Gare.



familiale, à Lima. « À 10 ans, avec mon argent de poche, j'achetais des calamars pour les cuisiner. Mon papa me prenait pour un fou. À l'époque, les cuisiniers n'avaient pas la notoriété qu'ils ont aujourd'hui. » Alors, Gastón Acurio obéit et part pour Madrid afin d'y suivre des études de droit. Il s'ennuie profondément et s'inscrit, en cachette, à l'école hôtelière. Trois ans plus tard, le jeune diplômé revient à Lima et annonce la couleur : « Je ne suis pas avocat mais cuisinier. » La pilule passe mal, mais ses parents acceptent de l'envoyer à l'école du Cordon bleu, à Paris, la capitale de la gastronomie.

« Un bâtisseur »

« J'y ai tout appris. Bien sûr les recettes traditionnelles françaises mais aussi la culture de l'excellence, le respect du produit... » C'est également au Cordon bleu qu'il rencontre sa femme, d'origine allemande, Astrid Gutsche, avec qui il ouvre, à Lima, Astrid y Gastón, un restaurant gastronomique français. « Au bout de cinq ans, j'ai réalisé que ma mission était de représenter ma culture. J'ai alors voyagé dans tout le Pérou pour découvrir les saveurs culinaires de mon pays - trois fois grand comme la France -, pour dénicher des recettes de grand-mère oubliées dans les villages, découvrir des produits méconnus. Tout le monde pensait que notre cuisine

n'était pas assez raffinée pour en faire de la gastronomie. Chez Astrid y Gastón, j'ai souhaité prouver le contraire. » Avec succès : le restaurant est immédiatement reconnu comme l'un des meilleurs d'Amérique latine.

En 2001, le couple ouvre une deuxième adresse à Santiago du Chili, puis en Argentine, en Espagne, aux États-Unis... « Gastón est un bâtisseur, reconnaît encore Alain Ducasse. Il a une vision, avec la ténacité et l'enthousiasme qu'il faut pour la réaliser. »

Alors que ses restaurants essaient aux quatre coins du monde, Gastón Acurio écrit aussi des livres de cuisine, organise la Foire internationale gastronomique de Lima, devient coach pour le MasterChef péruvien et crée une émission de télévision éducative, « Aventura culinaria », mettant en valeur le travail de cuisiniers anonymes dans les rues, les marchés... « Elle est devenue culte. Je pensais faire 30 épisodes et cela fait quinze ans qu'elle est à l'antenne. »

Dans son pays, Gastón Acurio est une véritable star. S'il n'a pas embrassé la carrière politique dont rêvait son père, il s'est néanmoins engagé pour les banlieues défavorisées en ouvrant une école de cuisine pour les jeunes n'ayant pas les moyens de payer leurs études. Pachacutec recueille chaque année 500 candidatures pour 80 places. Il aurait aimé que les politiques s'investissent plus dans son projet éducatif et pensait leur avoir ouvert les yeux en leur montrant que oui, l'ascenseur social était possible. Mais « ce passeur de savoir-faire », dixit Alain Ducasse, ne baisse pas les bras et s'investit toujours plus pour transmettre. « C'est un peu comme au football, à 45 ans on devient le coach. » ■



SEBASTIEN SORIANO/LE FIGARO